Risotto patate e carote



Tempo di preparazione: 25 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Brodo vegetale: 1 litro
- Carote: 2
- Cipolla: 1
- Olio extra vergine di oliva: 2 cucchiai
- Parmigiano grattugiato: 50 gr
- Patate: 2
- Pepe nero: q.b.
- Riso: 300 gr
- Rosmarino: 1 rametto

Preparazione

Il risotto patate e carote è un primo davvero buonissimo! L'abbinamento patate e carote mi è sempre piaciuto e qualche giorno fa, per pranzo, ho deciso di sperimentare un nuovo risotto usando questi due ingredienti. Il risultato è stato davvero eccezionale, il risotto patate e carote è buonissimo, cremoso, leggero e gustoso, facilissimo e veloce da preparare, piacerà tanto anche ai più piccini!

Il risotto patate e carote è facilissimo e veloce da preparare, come prima cosa mettete la cipolla tritata in una padella insieme all'olio extra vergine di oliva e lasciatela imbiondire. Aggiungete poi le patate e le carote tagliate a piccoli pezzetti e fateli soffriggere per un minutino. Unite poi il riso, la ***Passata Classica Pomì*** e mescolate, versate successivamente del brodo vegetale e portate il risotto patate e carote a cottura. Non appena il risotto sarà quasi pronto, insaporitelo con il parmigiano grattugiato, pepe nero, rosmarino tritato ed impiattate. Il risotto è tutto da gustare, cremoso e davvero delizioso!

For this recipe we used:

Passata Classica 2 cucchiai

